

UNE FUTURE ETOILE

Portrait d'une championne en herbe

C'est dès son plus jeune âge qu'*Emilie NOURRISSAT* s'est mise à pratiquer la gymnastique.

Licenciée actuellement au club de gymnastique "La Sentinelle" à Annemasse, Emilie est entrée en sport étude à l'âge de 8 ans, à Annecy, en classe de CE2, section qui demande beaucoup de volonté et de sacrifices.

Très motivée, Emilie pratique plus particulièrement les agrès (poutre, figures au sol, acrobaties, barres asymétriques) et possède déjà un niveau sportif élevé ainsi qu'un palmarès éloquent :

- championne départementale en 1999
- 3^{ème} aux championnats régionaux benjamines en 1999
- 5^{ème} benjamine de la zone Sud-Est
- 46^{ème} lors de la finale nationale de cette même catégorie
- 1^{ère} de la région Dauphiné Savoie
- 6^{ème} française de l'Open France Télécom.

L'année 2000 démarre particulièrement bien en gagnant le championnat départemental de "Passy", en prenant la première place de sa catégorie (minimes fédérales).

Enfin, après avoir passé plusieurs tests particulièrement sévères, Emilie est acceptée au pôle de France de St Etienne (Centre National) pour la rentrée 2000.

Alors un grand bravo à notre petite championne et bonne continuation.



LES METIERS D'ANTAN - les petits métiers

Il est des métiers qui ont disparu de notre environnement mais qui étaient bien vivaces à l'époque, c'était le cas entre autres :

"Le Magnin"

La spécialité du "Magnin" sans que nous sachions pourquoi on l'appelait

ainsi, était la réparation des objets en cuivre ou en fer blanc, seaux, bouilles à lait, ustensiles de cuisine, rétamage des fourchettes et cuillers.

Il s'installait dans un coin du village sous un avant toit ou sous un arbre s'il faisait beau temps. Il allumait son feu au charbon de bois qu'il attisait à l'aide

d'un soufflet et ainsi chauffait au rouge son appareil à souder. Auparavant il avait fait le tour du village en criant "magnin, magnin, voilà le magnin".

Dans chaque maison, il y avait toujours quelqu'un qui attendait son passage, chacun lui remettait quelque chose à réparer. On le revoyait plusieurs fois par an. C'était une curiosité que les enfants appréciaient et ils rôdaient souvent autour.

"Le Pattier ou le Chiffonnier"

Périodiquement on voyait le Pattier comme le Magnin, il prospectait le village en criant "voilà le pattier, peaux de lapins, peaux etc".

Il était acheteur d'un tas de qui ne vient pas à l'esprit d'imaginer aujourd'hui, peaux de lapins bien sûr, mai aussi poils de queue de vaches ou de chevaux, chiffons usagés, plumes de volailles, vieilles ferrailles ...

Tout cela il le payait peu (10 ct la peau de lapin si elle était belle) mais il le payait alors qu'aujourd'hui, il faut souvent payer pour s'en débarrasser.

Aujourd'hui les pattiers des temps modernes sont les compagnons d'Emaüs qui récupèrent vieux meubles, vêtements encore en bon état etc., pour en faire profiter les plus déshérités.

Le colporteur

Il parcourait les villages et les maisons isolées porteur d'une caisse à tiroir, portée sur son dos, à la manière d'un sac à bretelles. Il vendait surtout des objets de mercerie. Il avait également un ballot de laine à tricoter. Le soir venu, il mangeait là où il se trouvait et dormait souvent sous un abri, une étable ou à la grange.

Le matelassier

Il semble que cette profession est moins ancienne que les autres "petits métiers". En effet, à l'époque, la literie

n'était guère compliquée : pour le sommier, des planches et pour le matelas, de la paille bourrée dans une toile de jute.

Vint le temps où les sommiers à ressort et les matelas de crin ou de laine prirent le relais.

Le travail du matelassier consistait à remplacer les ressorts des sommiers défectueux ainsi que le cardage de la laine ou du crin des matelas trop affaissés après un long usage. Il déplaçait son matériel, une cardeuse, vers les maisons qui l'employaient. Il restait en général une journée chez le client.

Le boucher ambulancier

Il se déplaçait à la demande d'un client qui avait besoin de ses services, pour tuer un bovin accidenté et plus spécialement pour tuer le cochon.

Dans chaque maison qui le pouvait, on élevait un cochon, on le nourrissait à peu de frais, surtout avec des restes du ménage, racines, pommes de terre ou céréales cuites. Lorsqu'arrivait le moment propice on faisait appel au boucher.

Le tout se déroulant suivant un rite établi. Pour la famille concernée c'était une journée bien remplie.

Tôt le matin, on mettait la chaudière en route pour chauffer l'eau qui servait à "éplucher" le cochon dans l'auge. Après l'avoir tué, on lui coupait la grosse veine du cou pour récupérer le sang qui servait à la fabrication du boudin puis on le suspendait pour l'ouvrir et le vider.

Les proches voisins recevant un rôti, quelques boudins et atriaux qu'ils rendraient quand serait venu leur tour de tuer le cochon. C'était une occasion plutôt rare de manger de la viande fraîche. On n'allait pas souvent chez le boucher, une partie du cochon débité allait au saloir.